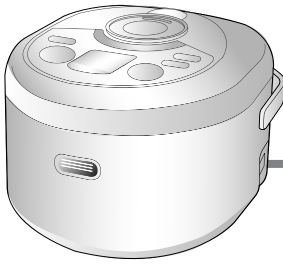
National



IH ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

品番 SR-S05A



●このたびは、IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

もくじ

ご使用前に

使いかた

困ったとき

安全上のご注意 （必ずお守りください）

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、
必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ **警告**	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ **注意**	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

⃠	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

■通気口やすき間に、ピンや針金等の金属物などの、異物を入れない

禁止



感電や異常動作を起こし、けがの原因となります。

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

禁止

やけど、けがの原因となります。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない


ぬれ手禁止

感電の原因となります。

■絶対に改造、分解、修理をしない

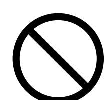

分解禁止

火災、感電、けがの原因となります。

●修理は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

（傷つけたり、加工したり、高温部に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない）

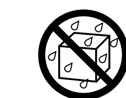

禁止

傷んだまま使用すると、感電、ショート、火災の原因となります。

●電源コードや電源プラグの修理は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

⚠ 警告

■水につけたり、水をかけたりしない


水ぬれ禁止

ショート、感電の原因となります。

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■電源プラグは根元まで確実に差し込む



差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因となります。

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。

■蒸気口に顔や手を近づけない

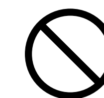

接触禁止



やけどの原因となります。

●特に乳幼児には、さわらせないでください。

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外での使用はしない


禁止

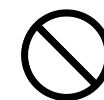
たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因となります。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる



電源プラグにほこり等がたまると、湿気等で絶縁不良となり、火災の原因となります。電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■電源コードや電源プラグが傷んだりコンセントの差し込みが緩いときは使用しない


禁止

●感電、ショート、発火の原因となります。

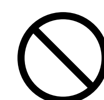
⚠ 注意

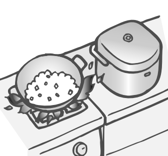
■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない


禁止

転倒によるけが、火災の原因となります。

■水のかかる所や、火気の近くで使わない


禁止



感電、漏電、火災の原因となります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く



感電やショートを起こし、発火の原因となります。

■電源プラグを巻き取るときは、必ず電源プラグを持って行う



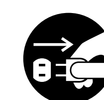
電源プラグがあたってけがの原因となります。

■専用の内なべ以外は入れない


禁止

過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因となります。

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く


電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電、漏電火災の原因となります。

■心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とご相談ください



本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

安全上のご注意
必ずお守りください

⚠ 注意

■使用中や使用直後は、ふた内側などの高温部に触れない


接触禁止



■本体を持ち運ぶとき、フックボタンに触れない


接触禁止

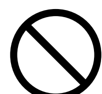
ふたが開いて、けがややけどの原因となります。

■お手入れは冷えてから行う



高温部に触れ、やけどの原因となります。

■壁や家具の近くで使わない

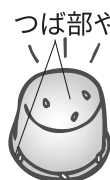

禁止

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因となります。
●収納キャビネットなどをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

お使いになる前に

使用上のお願い

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない




故障の原因となります。

■ふたの上に、ふきんをかけない

故障や変形、変色、ひび割れの原因となります。

■磁気に弱いものを近づけない

記憶が消えたり、雑音が出ることがあります。
磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
磁気テープ（カセットテープなど）
無線機器（テレビ、ラジオなど）

■直射日光が当たる所で使わない

内なべのフッ素樹脂被膜を傷めないために

■たたいたり、こすったりしない



■スプーンや食器類を入れない



■みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない



■酢は使わない
■調味料を使った場合は、すぐに洗う
■泡だて器などで洗米しない
■金属製のおたまを使うときは、内なべを傷つけない

ふっくらごはんのコツ

1 いいお米を選ぶ

●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！
●保存は、冷暗所で！
●精米後は、できるだけ早く！（夏は半月以内）

2 お米は正しく計る

●必ず、付属の計量カップ（180ml）で！
●市販品（200ml）は、料理用です。
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 水が澄むまで、手早く「研ぐ」

●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすこと。
（とぎかた ☞ 7ページ）

4 水切りは手早く

●ざるに上げたまま、放置しない！（米が割れて、べちゃつきの原因に）
●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 正しく水加減、洗米や水加減は「水」で

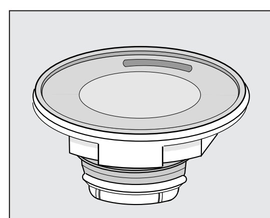
●左右の目盛を見て合わす。
●お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わない（べちゃつきや黄変の原因に）

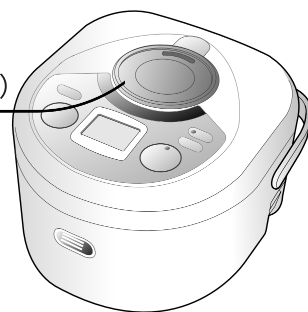
6 炊きあがったらすぐほぐす

●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●むらす必要は、ありません。

■まず、ご確認ください

①蒸気ぶたは、ついていますか？
（☞15 ページ）

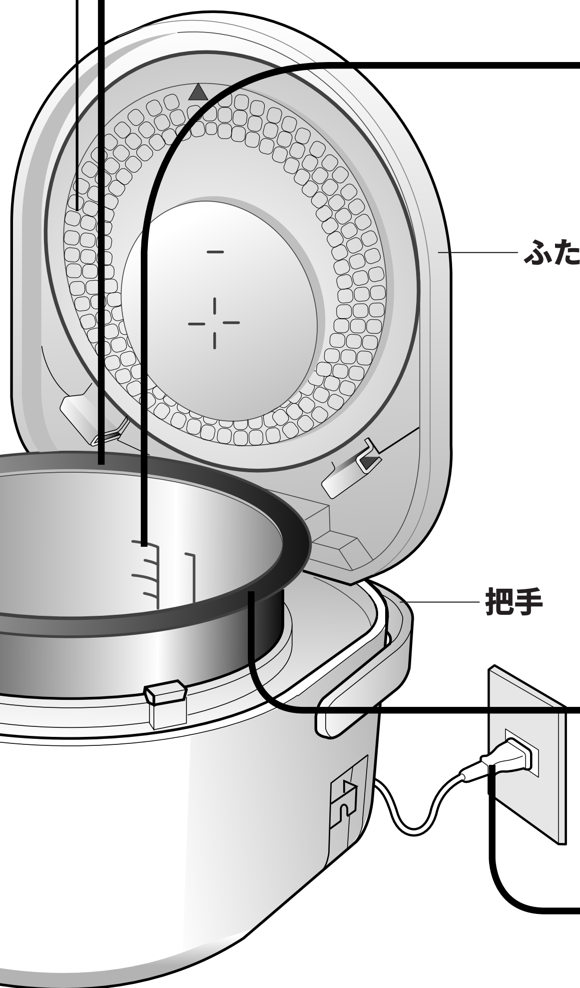




②内ぶたは、ついていますか？
（取り付けかたは、☞14 ページ）

付属品

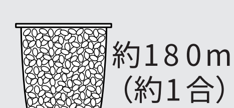


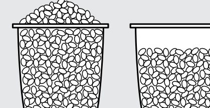


■準備

1 付属の計量カップでお米を計る

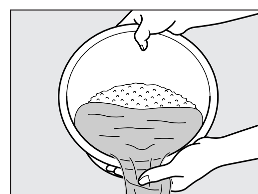
良い例　**悪い例**



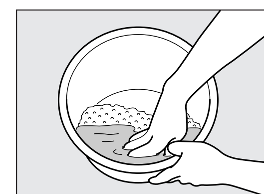


●1回で炊けるお米の量は、メニューにより異なります。裏表紙の「仕様」をご覧ください。

2 内なべでお米を研ぐ



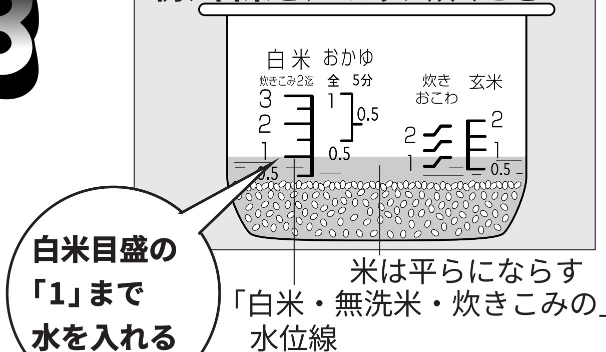
①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は、水を吸収しやすいため）



②とぐ→洗い流すをくり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする



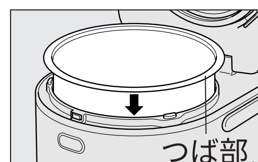
●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）
●胚芽精米は、白米の目盛に、麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
●無洗米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
●かたさは「コース」キーで選び（☞ 9 ページ）、よりお好みのかたさにしたいときは、水で調整してください。

※水に浸さなくても、すぐ炊けます。浸水するとごはんがやわらかくなります。

お知らせ　**無洗米について**

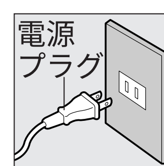
■無洗米は、とがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はヌカが取れている分、付属の計量カップで計りますと多くなります。
　→水加減は若干多めでお試しください。後は、お好みで調整してください。
・特にお米を入れ、後から水を入れますと、なべの底でお米と水がなじまないことがあります。
　→炊く前に底から軽くかき混ぜてください。（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります、おこげが出来たり、臭いが気になるときは、軽く水洗いしてください）

4 内なべを本体に入れる



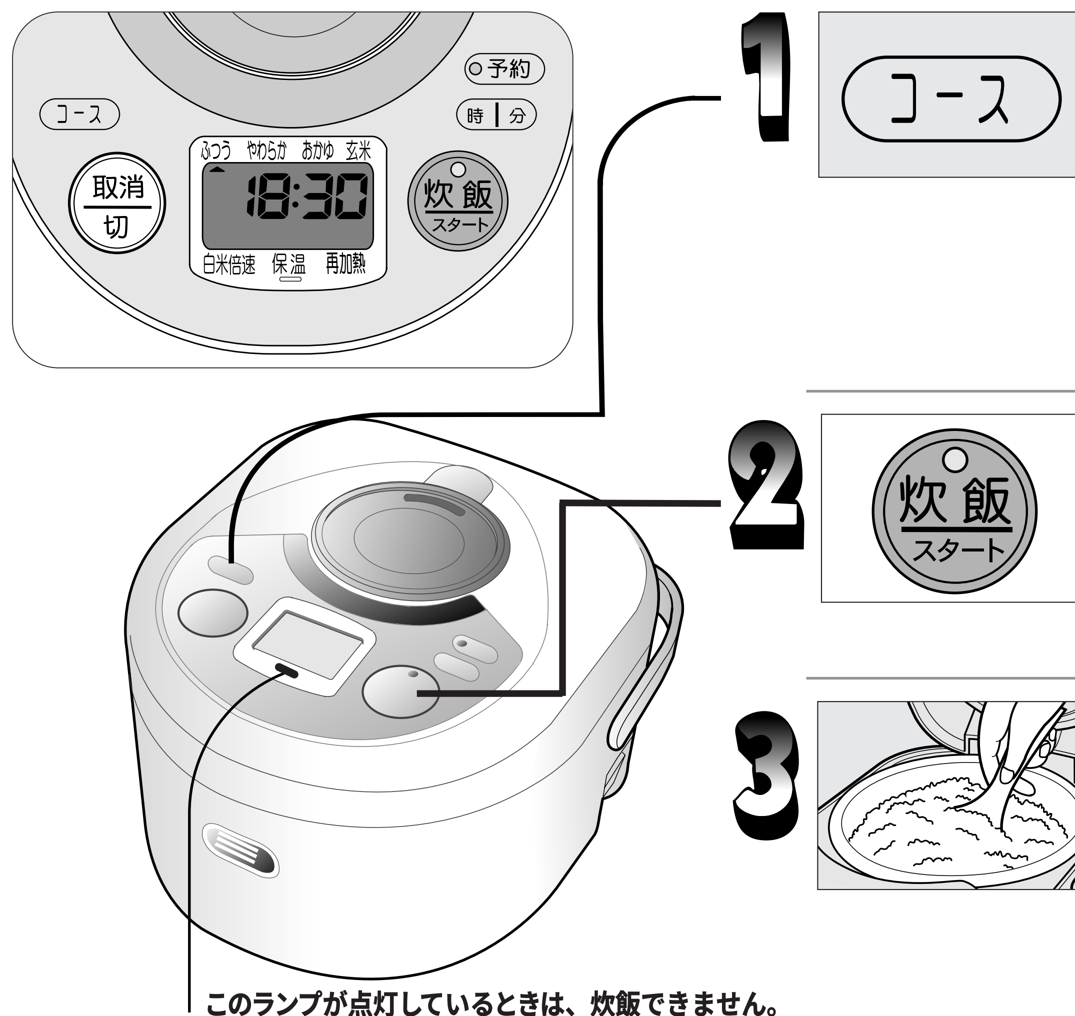
●つば部やなべ底の、水分や異物をふき取ってください。

5 ふたを閉め電源プラグを差し込む



ごはんの炊きかた

白米・炊きこみ・炊きおこわ　おかゆ・玄米　白米倍速



このランプが点灯しているときは、炊飯できません。

取消/切 押し、ランプを消す。

1 コース

押して、炊きたいコースに合わす

(コースは、保温→白米倍速→ふつう→やわらか→おかゆ→玄米の順に変わります)

(▲部が選択)





「スタートで設定完了」が点滅

「コース」キーを押し続けると早送りできます。

2 炊飯 スタート

押す

「炊飯/スタート」ランプが点滅から点灯に変わり、炊飯開始



炊きあがるまでの、およその時間を表示。(ふつうの場合「約48分後」)

■おかゆのとき、
炊きあがるまでの時間は、4分前から表示します。

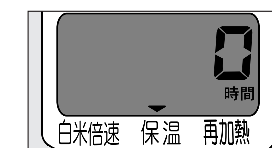
■玄米のとき、
炊きあがるまでの時間は、12分前から表示します。

3

炊きあがり、ピピッ音が鳴ったら

すぐに、ごはんをほぐす

(保温ランプが点灯し、自動的に保温)





保温経過時間を、1時間毎に23時間までお知らせします。

(1時間未満の保温時間のときは「0」時間表示です)

24時間を超えると、現在時刻表示になり、96時間を超えると自動的に切れます。

■ごはんがなくなったら ➡ 取消/切 押し、電源プラグを抜く

プラグを抜かないと、約1.2W の電力を消費します。

●「取消／切」キーを押さないと、「保温」を取り消すことができません。

お知らせ

■炊きこみごはんと炊きおこわは、
白米の「ふつう」または「やわらか」コースで炊飯します。
(詳しくは14ページ)
保温はしないでください。(においの原因)

■白米倍速は、
少しかためになり、おこげができることがあります。
→お米を浸水させてから炊飯すると、かたさはやわらぎます。

■おかゆは、
ごはんからはできません。保温はしないでください。(のり状になる原因)

■炊きあがるまでの時間の目安

ふつう	約48分	おかゆ	約53分
やわらか	約56分	白米倍速	約24～34分
		玄　米	約2時間

※炊きこみごはんや炊きおこわのときは、具の量により、約7～20分長くかかります。(残時間表示は「10分後」で止まって時間調整します)

白米を早く炊きあげたいとき(白米倍速)

1 コース **押す**



(コースを白米倍速に合わす)

2 炊飯 スタート

「炊飯/スタート」キーを押す。

(通常より、約20分早く炊けます)

炊きあがるまでの時間は、6分前から表示



使いかた

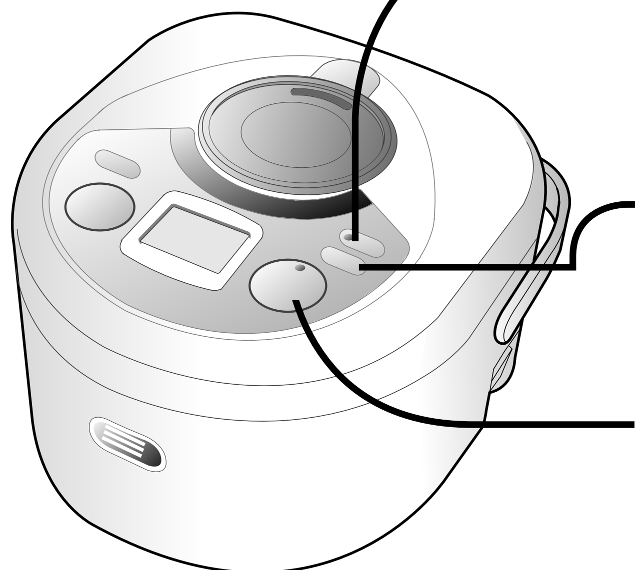
予約炊飯のしかた

現在時刻の合わせかた

予約をする前に・・・

まず、現在時刻が合っているか確認しましょう！





食べたい時刻に炊きあげるとき（予約炊飯）

例：炊きあがり時刻を午前 7 時 30 分と予約するとき。

1 ○予約 **押す**

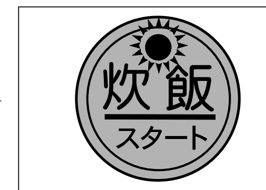
「炊飯/スタート」ランプと
「スタートで設定完了」が点滅。

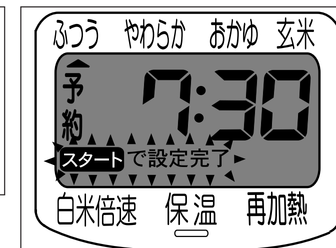




2 時 | 分 **押して、炊きあがり時刻を合わせる**

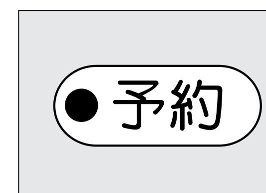
10 分単位で予約できます。





3 炊飯スタート **押す ➡ 予約完了**

（予約ランプが点灯）
（すぐに炊飯が始まったとき
☞16 ページ）





炊きあがるまでの時間は、表示されません。

■予約時刻の変更や取消すとき ➡ 取消/切 押す



■予約中に現在時刻を確認したいとき ➡ ●予約 押している間、表示します



お知らせ

●**予約時刻は「炊飯／スタート」キーを押さないと記憶されません。**

●**予約できないメニューは** ⇨ 具や調味料を使うもの（沈澱してうまく炊けない）や白米倍速。

●**予約の時間は** ⇨ 現在時刻の 1 時間10 分後から 13 時間後まで。（玄米）は 2 時間10 分後から 13 時間後まで。

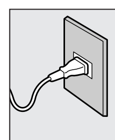
●**長時間**（13 時間以上）の予約は腐敗防止のためおやめください。

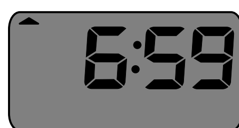
●予約炊飯の場合は、少しおこげができたり、やわらかくなることがあります。

現在時刻の合わせかた

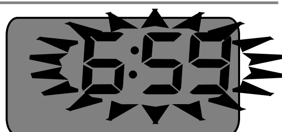
例：午前 6:59 を午前 8:30 に合わせるとき

①電源プラグを差込み、

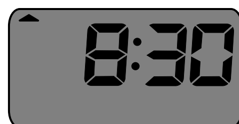




② 時 または 分 を 1 秒以上押す。
（時・分が点滅したら、キーから指を離す）



③ **時 または、分 キーを押して現在時刻に合わせる。** 時 キーを押して「8」に合わせる。
分 キーを押して「30」に合わせて「8 ： 30」にする。
（5 秒間、点滅した後、点灯すれば時刻合わせ完了です）



※炊飯中、保温中及び予約中は時刻合わせはできません。
※時・分キーは押し続けると早送りができます。
※ 24 時間表示の時計です。夜中の12 時は 0:00 に、昼の12 時は12:00 に合わせてください。

保温と再加熱／上手な炊きかた

保温と再加熱

一旦、取り消した保温を再開するには

コース → 18:30 スタートで設定完了 白米倍速 保温 再加熱 → 炊飯 スタート

押す

「スタートで設定完了」と「炊飯/スタート」ランプが点滅します。

▼が「保温」の位置にあることを確認してください

「炊飯／スタート」キーを押す
（保温ランプが点灯）

保温中のごはんを炊きたての熱さにするには（再加熱）

（保温ランプ点灯中以外は使えません）

コース **押す** ➡ **再加熱開始**

コースは「保温」と「再加熱」が選ばれています。

時間 速 保温 再加熱

保温ランプが2〜7分点滅→点灯で完了

●保温ランプ点灯中でもごはんが冷たいとき（約50℃以下）は使えません。

（保温ランプが点滅）

保温のコツ

■**よく研いでぬかを落とす・・・**残ったぬかは、臭いの原因に！
■**炊きあがったら、すぐほぐす・・・**余分な蒸気が逃げ、べちゃつきを防ぎます。
■**しゃもじを入れたまま、保温しない・・・**雑菌が入り、臭いの原因に！
■**保温は12時間まで・・・**長時間保温は、味の低下の原因に！
■**内なべの周囲についた露は、ふきとる・・・**ごはんがべちゃつく原因に！

お　か　ゆ

	炊飯容量（具を入れるとき）	具の量
全がゆ	0.5〜1カップ（0.5）	約75g以下
5分がゆ	0.5カップ	

● 白米(うるち米)以外の米や、牛乳類は使わないでください。うまく炊けません。
● 炊飯中は絶対にふたを開けないでください。ふきこぼれます。
● 味つけは、炊き上がりのピピッ音が鳴ってからしてください。
(調味料が沈殿するため)
● 保温は、しないでください。（のり状になる原因）
※全がゆと5分がゆの水位目盛があるので、好みにより水加減してください。
5分がゆの方が、水分の多いおかゆになります。

玄　米

炊飯容量	具の量
0.5〜2カップ	米の質量（重さ）の30〜50％ （米1カップ＝約145g）

● 具を入れて炊く場合は、炊飯時間が長いので、豆類などの固めの材料を加えると良い。
● 具は小さめに切り、混ぜないで米の上にのせて、炊飯してください。

〈材　料〉

玄　米………… 2カップ
いり白ごま…………少々
いり黒ごま…………少々

〈作り方〉

❶ 玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❷ 内なべに玄米を入れ、水を**玄米目盛「2」**まで入れる。
❸「コース」キーを押し、コースを「玄米」に合わす。
❹「炊飯/スタート」キーを押す。

炊きおこわ（いもおこわ）

炊飯容量	具の量
1〜2カップ	米の質量（重さ）の30〜50％ （米1カップ＝約150g）

● 具は小さめに切り、混ぜないで米の上にのせて、炊飯してください。
● 炊きおこわはすぐに炊飯してください。
●予約炊飯は使わないでください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

〈材　料〉

もち米 ……………………2カップ
さつまいも …………………150g
いり黒ごま ……………………少々
(a) 酒・みりん ……………各小さじ2
(a) 塩 …………………………小さじ1
(a) 即席だしの素 ………各小さじ1/3

〈作り方〉

❶もち米に、たっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく捨てる。
❷軽くかき混ぜ、水がきれいになるまで洗う。
❸ざるに上げ、30分以上、水を切る。
❹さつまいもは皮をむき、1.5cm角に切り、水につけてさらす。
❺内鍋に③と(a)を入れ、水を**炊きおこわ目盛「2」**まで入れる。
❻よくかき混ぜ、平らにする。
❼④のさつまいもをのせ、「コース」キーを押し、コースを「ふつう」または「やわらか」に合わす。
❽間をあけずに「炊飯/スタート」キーを押す。

■水加減について

炊きおこわ 2 1

2カップの場合この間で調節します。

もち米1カップ・米（うるち米）1カップのとき

もち米1 1/2カップ・うるち米）1/2カップのとき

もち米100％で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。目盛の左下の線はもち米100％のときの水加減です。うるち米を混ぜると水加減が多くなります。

炊きこみごはん

炊飯容量	具の量
1〜2カップ	米の質量（重さ）の30〜50％ （米1カップ＝約150g）

●米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
● 具は小さめに切り、混ぜないで米の上にのせて、炊飯してください。
● 予約炊飯は使わないでください。（調味料が沈殿し、こげるため）
●「メニュー」は、お好みでふつう・やわらかに合わせてください。

■市販の炊きこみごはんの素を使うとき

だし汁（具の中の液を含む）を入れたあと、白米の目盛通りに水加減をします。
具は混ぜないで、米の上にのせてください。炊きあがりのごはんがやわらかくなることがあります。

〈材　料〉

米(うるち米)………………2カップ
干ししいたけ …………………2枚
ごぼう・こんにゃく ………各20g
鶏肉・にんじん ……………各30g
油揚げ ………………………1/3枚
(a) しょうゆ・酒…………各小さじ2
(a) みりん …………………小さじ1
(a) 塩・即席だしの素　各小さじ1/3

〈作り方〉

❶米を洗い、水気をよく切る。
❷内なべに米と(a)を入れ、水を**白米目盛「2」**まで入れ、よくかき混ぜ平らにする。
❸小さく切った具を米の上にのせる。（油揚げは湯どおしし、こんにゃくはさっとゆがく）
❹「コース」キーを押し、コースを「ふつう」または「やわらか」に合わす。
❺「炊飯/スタート」キーを押す。

使いかた

お手入れのしかた

本体部の汚れや異物の取り除きは、次の要領で行ってください。
●必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
●ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし等は、使わないでください。

（　）内は、お手入れ頻度の目安です。

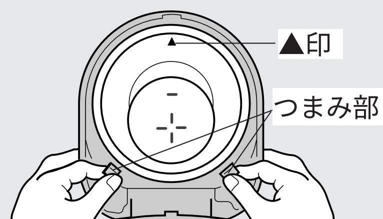
本体・ふた

固く絞ったふきんで、ふく。

お願い
●台所用洗剤は、使わないでください。

内ぶた（毎回、洗う）

■**外しかた**
①つまみ部（両側）をつまみ、
②手前に引っ張る。



■**洗いかた**
薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、取り付ける前に水をふき取る。

■**取り付けかた**
①内ぶた上部の▲印を、ふたの上方に合わせ、
②つまみ部（両側）を、カチッと音がするまで、押し込む。

お願い ●食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

パッキン

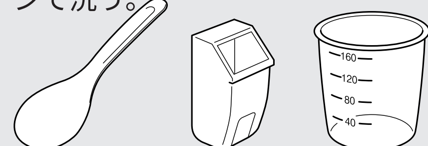
内なべ（毎回、洗う）

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。外側は水をふき取り、さびがでたときは、ナイロンたわしでこすり落とす。

お願い 内なべのフッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や、変形時は、交換してください。
ナショナル商品取扱店で購入できます。
●ARE50-615

付属品（毎回、洗う）

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

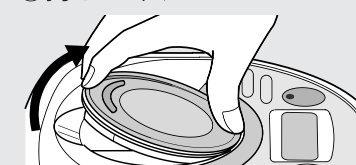


なべセンサー

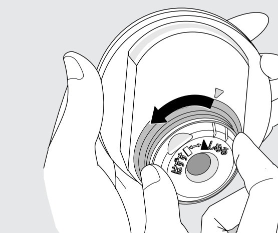
異物などがこびりついたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふく。

蒸気ぶた（毎回、洗う）

■**外しかた**
①持ち上げ、



②矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

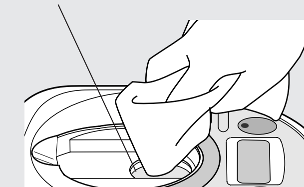


■**取り付けかた**
①▼と▲の位置をあわせ、
②矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、
③本体に押し込み、取り付ける。（浮きや傾きがないこと）

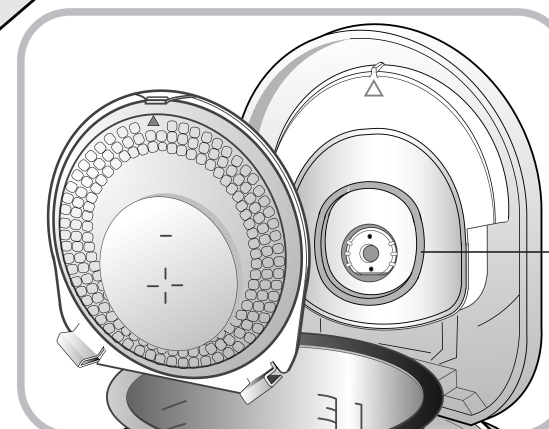


■**洗いかた**
蒸気ぶたをぬるま湯にしばらくつけた後、洗い流す。

取付部は、固く絞ったふきんでふく。



お願い
●蒸気ぶたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。



■**ふた内面のお手入れ**
内ぶたを取り外し、ふた内面とパッキンを固く絞ったふきんでふいてください。

故障かな!?

こんな表示が出たら

サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
キー操作(炊飯)ができない	●表示部に「U12」「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	17 8
予約をスタートすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●1時間10分未満（玄米のときは、2時間10分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	10 11
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯/スタート」キーを押しましたか？	10 11
蒸気口以外から蒸気がもれる	●内ぶたのパッキン部（☞14ページ）や内なべのふちに、ごはんがついたり、変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●内ぶたのつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	― 14
炊飯中、停電になったとき	●炊き上がり時刻が、遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	― ―
炊飯や保温中に音がする	●「ジィー」音 → 通電音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	― ―
炊飯時間が長い（“約10分後”の残時間表示が進まない）	●炊きこみご飯を炊くときや、水を多く入れたときは、時間が長くなります。 ●(「約10分後」で時間調整します）	8 ―
再加熱ができない	●保温を「切」にしていませんか？ ●ご飯が冷たくないですか？(ピッ音が4回鳴ります）→50℃以下のときはできません。	― ―
ごはんが乾燥する	●12時間以上保温したためです。 ●くり返し、再加熱したためです。 ●ふたのすき間から、蒸気がもれているためです。 ●蒸気ぶたを、つけ忘れたためです。	15 ― ― 6
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間、水に浸したためです。 ●おかゆを、保温したためです。	― 8
炊き上がり後、ごはんの中央部がくぼんでいる	●IH加熱の特徴で、ごはんを包み込んで炊き上げるためです。	―

■リチウム電池について（表示部が消えたときなど）

リチウム電池の定期的な交換は不要です。もし取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期限（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。 ●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。 ●白米倍速で炊飯すると、ごはんがかためになります。 →お米を浸水させてから炊飯するとかたさはやわらぎます。	7 ― 11 8
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊き上がったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。 （余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。） ●12時間以上保温したためです。 ●ごはんをつぎ足し、保温したためです。 ●洗米が、不十分なためです。 ●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。 ●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。	9 12 ― ― ― ―
ごはんがこげる（底にうすいキツネ色以上にこげが付く）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。 ●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。 ●白米を「玄米」のメニューで炊飯していませんか？ →表示部のメニューを確認してください。	4 ― 9

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U 10	●内なべがセットされていますか？ →専用の内なべをセットし、「取消／切」キーを押してください。	7
U 12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」キーを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。	4 7
U 14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」キーを押してください。 →「保温」を続けてお使いのときは、一度「炊飯／スタート」キーを押し、再度「取消／切」キーを押したあと、保温をスタートしてください。	9
U 17	●電源から出る雑音の影響を受けています。 「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。 炊飯できないときは、販売店にご連絡ください。	―
U 18	●連続して炊飯していませんか？ →「取消／切」キーを押してください。 炊飯後は、1時間以上時間をあけて、次の炊飯や予約をしてください。	―
H01～H06	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	―

お知らせ

- **「炊飯」「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は**目の不自由な方々に対して配慮してあります。
- **誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは**販売店にご相談ください。
- **電源プラグを抜き差しするときに、電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。**

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
●**その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■修理を依頼されるとき

16～17ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後６年です。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX　フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

窓口	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

窓口	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

窓口	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	☎(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市下飯田2丁目1-27	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

窓口	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

窓口	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

窓口	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

窓口	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

窓口	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎県宮崎郡清武町下加納366-2	☎(0985)85-6530
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

窓口	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0902

仕様

品　　番		SR-S05A
電　　源		交流　100V　50／60Hz
消費電力（約）	炊飯時	650W
	保温時	350W（25W※1）
炊飯容量 （　）内は1回に炊けるお米のカップ数	白米（倍速）	0.09L～0.54L（0.5～3カップ）
	胚芽精米	0.09L～0.54L（0.5～3）
	炊きこみ	0.18L～0.36L（1～2）
	炊きおこわ	0.18L～0.36L（1～2）
	全がゆ	0.09L～0.18L（0.5～1）
	五分がゆ	0.09L　　（0.5）
	玄米	0.09L～0.36L（0.5～2）
コードの長さ		1.0m
質量（約）		2.9kg
大きさ（約）	幅	22.0cm
	奥行	25.5cm
	高さ	17.5cm（36.0cm※2）

●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が“切”の状態での消費電力は、約1.2Wです。（電源プラグを接続した状態）

愛情点検　長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

このような症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●その他の異常や故障がある。

このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）
品名・品番		お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部

〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-6151
S0201F3112